



Moneglia, riapre Orto by Jorg Giubbani. Tante novità ma il consueto talento!

Terminata la ristrutturazione, il ristorante di Moneglia (GE) torna in attività a partire dal 22 marzo. Attesa per il nuovo menù degustazione “Avanguardia ligure”

Orto by Jorg Giubbani riapre il 22 marzo, dopo un periodo di lavori per rinnovare i locali. In questo periodo, tuttavia, lo chef Giubbani e il suo staff non sono rimasti fermi ma hanno studiato la nuova proposta enogastronomica che si preannuncia molto interessante.



La sala del ristorante (Foto © Ufficio stampa).

Orto by Jorg Giubbani: il nuovo menù degustazione

Si parte da **un nuovo ed “unico” menu degustazione** che si chiamerà “*Avanguardia Ligure*”, espressione di una propria filosofia che Giubbani definisce **Nuova Cucina Ligure** perchè articolata tra Mare, Orto e Montagna, i tre elementi che caratterizzano la regione. Una cucina leggera, digeribile e gourmet in sei, sette o nove portate, che verranno svelate al cliente al momento del servizio e che possono variare a seconda della disponibilità giornaliera dei prodotti.

A contraddistinguerlo una spiccata attenzione alla sostenibilità e alla “**digeribilità tecnica**”: due concetti sviluppati dallo chef secondo cui i piatti devono essere il più leggeri e attuali possibili, grazie a preparazioni con metodi ancestrali, con pochi grassi. Tra i piatti, la “*Cernia maturata, yogurt, cipolla di Zerli tra saor e carpione*”.



Spaghetti, pomodoro bianco, insalata di basilico (Foto © Ufficio stampa).

La nuova carta di vini & Co.

Anche i pairing sono stati rinnovati, grazie a due percorsi studiati dal sommelier **Daniele Crepaldi** e dal mixologist **Francesco Badeli**: “*Caleidoscopio alcolico*” ed “*Essenze di Ørto*”, quest’ultimo composto da un’ampia gamma di bevande autoprodotte, infusi, estrazioni, fermentati e cocktail creati ad hoc.

I prodotti pasquali di Jorg Giubbani

Per coloro che desiderano portarsi un assaggio di Orto a casa, o per chi non riesce ad aspettare la riapertura, ci sono i **panettoni di Pasqua**: tre proposte dolci con cui festeggiare la primavera e le festività. Disponibili le versioni **Classico**, **Pandolce “Baciccia” al chinotto di Savona** e l’esclusiva **Limited Edition con cioccolato Z – Karamel, mirtillo rosso e vaniglia Bourbon**, sono preordinabili anche sul sito del ristorante.

Orto by Jorg Giubbani

Via Venino 12, Moneglia (GE)

www.ortobyjorggiubbani.com

Data di creazione

21/03/2024

Autore

redazione